

Le G de Château Guiraud, Bordeaux blanc sec

MILLESIME 2016

Appellation Bordeaux : 29.46 Ha
Densité de plantation : 6600 pieds/ha
Age moyen des vignes : 35 ans
Assemblage : Sauvignon blanc (50%) et Sémillon (50%)

MODE DE CULTURE

Le Château Guiraud est certifié en **Agriculture Biologique** depuis 2011 et expérimente ce mode de conduite du vignoble depuis 1996.
Le millésime 2016 est certifié AB.

SOLS

Sols : 80% graves sableuses 20% graves argileuses
Sous-sols : sables translucides profonds, graves pures traversées par des masses d'argile rouge, marnes calcaires, bandes de calcaire à huîtres, argiles rouges et blanches.

VENDANGES

Date de début : 6 septembre
Date de fin : 22 septembre
Vendanges manuelles uniquement. Réalisées par tries successives de raisins sains et à maturité.
Nombre de tries : 3

VINIFICATION

Fermentation : à 80% en barriques ayant élaborées notre Sauternes, 1^{er} Grand cru classé ; 20% cuves inox.
Durée : 3 semaines environ
Malolactique : aucune
Elevage : effectué en barriques, d'une durée de 7 mois avec bâtonnage sur lies

PRODUCTION

En moyenne : 180 000 bouteilles par an
En 2016 : 210 000 bouteilles
Rendement 2016 : 53 hl/ha

2016 VINTAGE

Vines area: 29.46 Ha
Vine density: 6600 plants/ ha
Average age of the vines: 35 years old
Blending: Sauvignon blanc (50%) and Sémillon (50%)

VINEYARD MANAGEMENT

Château Guiraud got **Organic Farming** certification in early 2011 and has managed the vineyard using organic methods since 1996.
2016 is certified organic AB.

TERROIR

Soils: 80% sandy gravels, 20% clay gravels.
Subsoils: deep translucent sand, pure gravels crossed by red clay and limestone marls, fossilized oyster beds and red and white clay.

HARVEST

Starting date: September 6th
Ending date: September 22nd
Manual picking only, by successive selections through the vines, selecting only healthy and mature berries.
Number of pickings: 3

VINIFICATION

Fermenting: 80% in oak barrels that have been used for the Sauternes great growth; 20% in stainless steel tank. Fermentation lasts for about 3 weeks.
Malolactic: none
Ageing: 7 months in barrels, regularly stirring the lees.

PRODUCTION

In average: 180 000 bottles per year
2016: 210 000 bottles equivalent
2016 Yield: 53 hl/ha



Commentaire de Luc Planty, Directeur Technique

« Suite à un début de campagne particulier, nos pratiques environnementales ont permis de sortir indemne avec un vignoble sain. La floraison arrive à point nommé entre le 6 et le 15 juin. La chaleur estivale permet une maturation lente et qualitative. Le 6 septembre, 30 vendangeurs démarrent tranquillement la récolte manuelle des baies mûres à souhait. Les premières dégustations confirment ce millésime étincelant entre tension, fraîcheur et plaisir ! Sans aucun doute, l'assemblage donne un très grand G de Château Guiraud ! »

Note by Luc Planty, Technical Director

« After an unusual beginning of the season, our environmental practices allowed to emerge unscathed with a healthy vineyard. The flowering happened with a great sense of timing between 6th and 15th of June. The summer heat allowed a slow and qualitative ripeness. On September 6th, 30 pickers start quietly the manual harvest of the rich and ripe berries. The first tastings confirm this brilliant wine between tension, freshness and pleasure! No doubt that the final blend gives a truly great G of Château Guiraud! »